






beyond spectral range

Programma dettagliato

Martedì, 07.06.2022


10:00 12:00		Pre-corso 1: Esercitazione pratica con strumentazione NIR
Sponsors		
12:00 14:00	Pausa Pranzo	
14:00 16:00		Pre-corso 2: Corso teorico – il pretrattamento dei dati NIR
Jean Michel Roger		
16:15 18:00		Cocktail di benvenuto

Mercoledì, 08.06.2022

09:00		Registrazione	
09:40	- Apertura dei lavori -		
10:00	Keynote #1: Krzysztof Beć & Justyna Grabska	In silico simulation of NIR spectra: fundamental insights, new discoveries and emerging possibilities for analytical applications	
11:00		Pausa caffè offerta da Bruker	
 Sessione #1: Ambiente e Agricoltura <i>Moderatore: Jakub Sandak</i>			
11:20	Elena Leoni	Valutazione delle performance di modelli NIR per la predizione del contenuto d'umidità di cippato industriale	
11:40	Andrea Gasparini	Valutazione del potere antiossidante dell'estratto idrofilo e lipofilo del pannello di seme di canapa di differenti varietà	
12:00	Myriam Catalá	Analisi metabolomica dell'impronta molecolare globale e analisi aquaphotomic del ciclo di disidratazione-idratazione della microalga simbiotica aeroterreste <i>Asterochloris erici</i>	

12:20	Presentazione sponsor Bruker	
12:40 13:40		Pausa Pranzo
13:40 14:00	Poster session	
		Sessione #2: Imaging <i>Moderatore: Silvia Grassi</i>
14:00 	Danial Fatchurrahman	Predizione del contenuto nutrizionale e del livello di astringenza di frutti di Aronia (<i>Aronia melanocarpa</i> L.) usando un sistema iperspettrale nelle regioni Vis-NIR e NIR
14:20	Rosalba Calvini	Utilizzo dell'imaging iperspettrale nel vicino infrarosso per la rilevazione in campo di <i>Halyomorpha halys</i>
14:40	Cristina Malegori	Imaging iperspettrale nel vicino infrarosso e analisi multivariata delle immagini per l'identificazione e la caratterizzazione delle microplastiche in campioni acquatici
15:00	Maria Luisa Amodio	Poteniale applicazione dell'imaging iperspettrale e della spettroscopia FT-NIR per la discriminazione del pomodoro fuori suolo in base alle pratiche colturali con diverso livello di sostenibilità
15:20	Presentazione sponsor Buchi	
15:40		Pausa caffè offerta da Buchi
16:00 17:40		Assemblea Generale SISNIR
17:40- 19:00		Tempo libero
19:00 21:30		Gala dinner


Giovedì, 09.06.2022

09:00		Registrazione
10:00	Keynote #2: Jean-Michel Roger	Increasing the robustness of chemometric models by calibration transfer, orthogonal projections, domain adaptation

 <p>Sessione #3: Farmaceutico Moderatore: <i>Federico Marini</i></p>		
10:20	Remo Simonetti	Il ruolo centrale della spettroscopia NIR nel test di Real Time Release di dosaggio solido orale
10:40	Monica Casale	Un approccio basato su moving-block-PCA per il monitoraggio real time della miscelazione di polveri utilizzando la spettroscopia NIR miniaturizzata
11:00	 Pausa caffè	
 <p>Sessione #4: PAT & chemiometria Moderatore: <i>Alessandro Ulrici</i></p>		
11:20	Eleonora Mustorgi	Approcci multivariati esplorativi per il monitoraggio on-line del processo di miscelazione utilizzando una sonda NIR miniaturizzata
11:40	Lorenzo Strani	Predizione on-line di parametri di qualità dell'ABS tramite fusione di spettri NIR e dati di processo mediante differenti approcci multiblocco
12:00	Federico Marini	Strategie per la modellazione non-lineare di dati NIR
12:20 13:40	 Pausa Pranzo	
13:40 14:00	 Poster session	
 <p>Sessione #5: Alimenti - prima parte Moderatore: <i>Cristina Malegori</i></p>		
14:00	Alessandro Giraudo	3-2-1: Tre strumenti NIR, due specie di pesce, un approccio chemiometrico
14:20	Marco Bragolusi	Autenticazione del pepe nero mediante l'utilizzo di spettroscopia NIR, classificatore LASSO ed elaborazione di un'applicazione web per un facile screening su larga scala
14:40	Silvia Grassi	Spettroscopia FT-NIR per l'autenticazione dell'aceto
15:00	Presentazione sponsor Hellma	
15:20	 Pausa caffè offerta da Hellma	
 <p>Sessione #6: Alimenti - seconda parte Moderatore: <i>Monica Casale</i></p>		

15:40	Giuseppina Marello	Validazione e accreditamento di un metodo automatico in spettroscopia NIR in matrice burro
16:00	Alessia Pampuri	Predizione del contenuto di polifenoli dell'uva mediante spettroscopia vis/NIR in ottica di un'applicazione in tempo reale al conferimento in cantina
16:20	Nicola Cavallini	Misura il tuo bratwurst: quantificare il contenuto di carne separata meccanicamente mediante spettroscopia NIR e chemiometria
16:40 17:40		Assegnazione premio miglior presentazione orale e miglior poster - Chiusura dei lavori -

Venerdì, 10.06.2022

11:15 15:00		Gita Sociale
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------

Sponsor Gold



Sponsor Silver



WIFI: INNORENEW_GUEST
InnoRenewCoE!